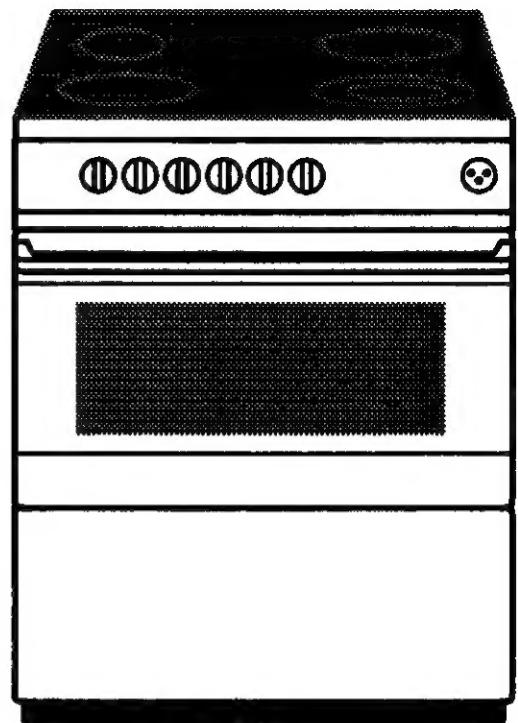


BRUGSVEJLEDNING

VOSS EL-KOMFUR



MODEL
ELK 621 1

PRODUKT NR.
9482 00472

VOSS
det danske
komfur

**VOSS ØNSKER DEM TILLYKKE
MED DERES NYE EL-KOMFUR**

Det er af stor vigtighed, at De lærer komfurets funktioner og finesser at kende til mindste detalje.

Læs derfor denne vejledning.

Når De har læst vejledningen igennem, kan De glæde Dem til arbejdet ved komfuret. De vil måske den første tid, indtil De bliver "dus" med komfuret, være lidt usikker i betjeningen. Tag derfor denne vejledning frem, den vil give Dem svaret.

Vi ønsker Dem god fornøjelse, og vi er sikre på, at De vil få glæde af Deres nye VOSS køkkenhjælp.

Med venlig hilsen

VOSS  ATLAS

Første gang De bruger ovnen, kan der forekomme røg og lugtgener. Tænd for ovnen (indstilling "200"). Sluk igen efter ca. 1 time. Lad derefter ovnlågen stå åben i et par timer.

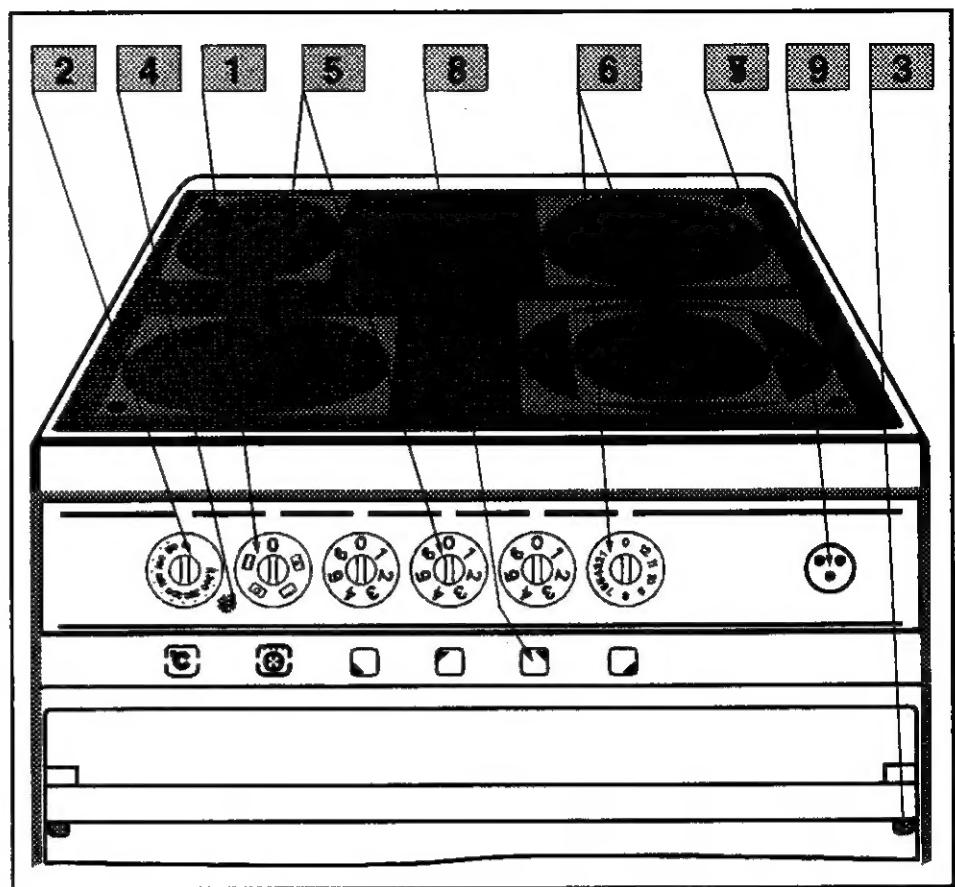
Det anbefales at gentage processen, hvis røg og lugtgener ikke er forsvundet.

VIGTIGT! Sørg for god ventilation, ved f.eks. at tænde for emhætten, eller åbne vinduer i køkkenet.

Indholdsfortegnelse

Indhold	Side nr.
VOSS ønsker Dem tillykke	2
Betjening	4
Ovnen	5
Funktionsknap og temperaturknap	5
Børnesikring	5
Ovntermostatlampe	5
Kogesektioner (lyn og 2-kreds)	6
Kontrollamper for kogesektioner	6
Betjeningssymboler	6
Stikkontakt	6
Vedligeholdelse	
Malede og emaljerede flader	7
Glaskeramikpladen	7
Tips om glaskeramikpladen	8
Ovnen: rengøring, efterrensning, varmluftsventilator	9
Ovnlampe	10
Montering	
Justering af højde	11
Placering af komfur i køkken	11
Opretning	12
Hjul / justerfødder	12
Tippesikring og magasinskuffe	13
Installation	14
Tips til madlavningen	
Stegetips	15
Grill-stegning	16
Intervalgrill	16
Middagsretter i ovn	17
Bagning	17
Egne notater	18
Vigtigt at vide	20
Produktansvar	21
Før De tilkaldet service	22
Garantibestemmelser	23
Voss service	bagsiden

BETJENING



OVNEN

Ovnlys

Ovnlyset tændes når funktionsknappen stilles på et af de 4 symboler. Med temperaturknappen på "0" er kun ovnlyset tændt.

Opvarmningstid

Opvarmningstiden er fra kold ovn til 200°C ca. 20 minutter.

Lynopvarmning

Stil funktionsknappen på symbolet for varmluft og temperatur knappen på den ønskede temperatur. Opvarmningstiden til f. eks. 200°C er ca. 12 min.

Grillning

Ved alm. grillning stilles temperaturen på 300 °C. De kan grille mere skånsomt ved en lavere temperatur. (se vejledende skema for grillstegning side 16). Ved intervalgrill stilles temperaturen efter det vejledende skema side 16.

Efterrensning

Ovnen har selvrensende emalje, som forbrænder fedtpartikler under brug. Steges ved lav temperatur eller ved stegning med kraftig fedtstænk skal ovnen efterrenses.

Stil funktionsknappen på symbolet for traditionel over- undervarme og stil temperaturknappen på "R".

Lad ovnen være tændt med denne indstilling i ca. 1½ time.

OBS! selvrensemaljen kan ikke klare overkog og fedtspild. (Se afsnittet rengøring af ovnen side 9).

1 Funktionsknap

Betjeningsknap til valg af opvarmningsmetode. Knappen kan indstilles på et af følgende symboler.

0 Alle ovnens funktioner er afbrudt

 Symbol for trad. over- undervarme.

 Symbol for opvarmning med varmluft.

 Symbol for alm. grill-stegning.

 Symbol for intervalgrill. Skiftevis indkobling af alm. grill. og varmluftblæseren. (Varmluftvarmelegetemet er slukket).

2 Temperaturknap

Betjeningsknap til indstilling af ovntemperatur. Tallene på knappen angiver ovntemperaturen i °C.

Temperaturknappen fungerer ikke, når funktionsknappen står på 0.

Knappen indstilles på ønsket temperatur i henhold til opskriften eller Deres erfaring.

Ved bagnning, stegning og tilberedning af ovnretter med varmluft stilles temperaturen ca. 20°C lavere end ved opvarmning med traditionel over- undervarme.

3 Børnesikring

Ovnågen er forsynet med dobbelt børnesikring. 1 i hver side af ågen.

Åbning af ågen:

Når begge børnesikringsknapper trykkes opad kan ågen åbnes. Børnesikringen låser automatisk, når ågen lukkes igen.

Børnesikringen kan sættes ud af funktion, når De trykker begge knapper opad og derefter ind mod komfuret.

4 Ovnmostatlampe

Ovnmostatlampen følger ovnmostataten. Lampen lyser når ovnen tændes, og slukker igen når den indstillede temperatur er nået. Lampen tænder og slukker derefter i takt med termostatens regulering af temperaturen.

KOGESEKTIONER

5 Kogesektioner (lyn)

Betjeningsknapperne kan indstilles i 7 trin.
"0" er afbrudt.
"1" er laveste varme.
"6" er højeste varme.

6 Kogesektion (2 - kreds)

2-kreds kogesektionen reguleres trinløst. Betjeningsknappen er inddelt fra "0 - 12".

"0" er afbrudt.
"1" er laveste varme.

"12" er højeste varme.

Lille kreds: Når De tænder for Kogesektionen, er det altid den lille kreds, der tændes før. Indstil straks på den ønskede værdi.

Fra lille til stor kreds (begge kredse er tændt): Drej knappen forbi "12" til stop. Drej tilbage til den ønskede værdi.

Fra stor til lille kreds: Drej knappen tilbage til "0". Tænd igen og indstil på den ønskede værdi.

7 Kontrollamper for kogesektioner

I hjørnet ved markeringen for hver kogesektion er anbragt en kontrollampe. Lampen er samtidig restvarmeindikator.

Som kontrollampe: Lampen tændes, når De tænder for kogesektionen.

Som restvarmeindikator: Lampen forbliver tændt, efter De har slukket for kogesektionen. Lampen slukker først, når kogesektionens temperatur er under 55°C.

8 Betjeningssymbolet

Under hver betjeningsnød er et symbol, der viser hvilken funktion knappen betjener.

9 Stikkontakt

Stikkontakten er beregnet for tilslutning af 230V husholdningsmaskiner.

Strømmen tilsluttes så snart en 2- eller 3 benet stikprop er sat i.

Stikkontakten er børnesikret. Det er derfor vigtigt at stikbenene bliver sat ens og lige ind i hullerne, da stikkontakten ellers kan blive ødelagt.

VEDLIGEHOLDELSE

Malede og emaljerede flader

Malede og emaljerede flader rengøres på almindelig vis med varmt vand tilsat et rengøringsmiddel f.eks. flydende Ajax eller lignende.

Brug aldrig metalsvampe, rønslet, ståluld, skurepulver eller andre ridsende rengøringsmidler.

Glaskeramikpladen

Brug rigtigt kogegrej

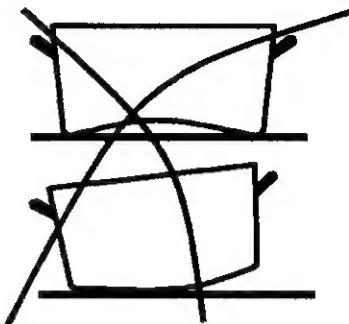
Udnyt energien fuldt ud ved at bruge rigtigt kogegrej af god kvalitet.

Kogegrejet skal være beregnet for el-komfurér.

Kogegrejet skal dække kogefeltet helt, det må gerne være større.

Kogegrejet skal have plan bund.

Sørg for at kogefelterne og kogegrej er helt tørre, før kogegrejet sættes på pladen.



Pas på!

Kogegrej med bund af aluminium kan give lyse pletter på glaspladen. Disse kan fjernes med det medfølgende rengøringsmiddel.

Kogegrej med emaljered bunt forårsager øget slid på glaspladens dekoration.

Kogegrej med lakeret bunt bør ikke bruges, da lakafskalninger brænder fast i glaspladen.

Rengøring: (se også side 8 tips om glaskeramikpladen).

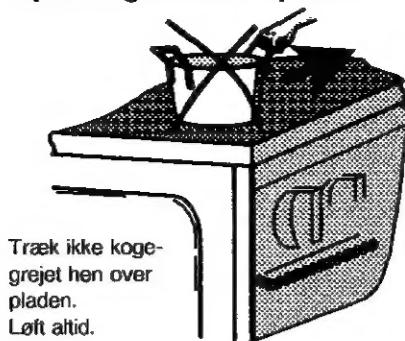
Hver gang pladen har været i brug, skal den gøres ren. Anvend en ren fugtig klud dyppet i varmt vand tilsat opvaskemiddel eller lignende. Poler efter med det medfølgende rengøringsmiddel. Alle former for overkog skal straks fjernes, og endnu medens pladen er varm. Brug den medfølgende barberbladsskaber. Poler efter med det medfølgende rengøringsmiddel.

Evt. pletter fra kogegrej med aluminiumsbund, kalkpletter, fastbrændte fedtpletter og lignende fjernes ved polering med det medfølgende rengøringsmiddel.

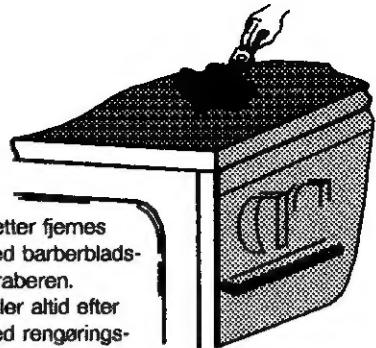
Ved kraftig tilsmudsning skal poleringen gentages, til pladen er helt ren.

De opnår det bedste resultat, når De anvender fugtigt køkkenrule sammen med rengøringsmidlet.

Tips om glaskeramikpladen



Træk ikke koge-
grejet hen over
pladen.
Løft altid.



Pletter fjernes
med barberblads-
skraber.
Poler altid efter
med rengørings-
midlet.

Deres glaskeramikoverplade er holdbar såvel varm som kold og kan klare tunge byrder, men som andet hærdet glasmaterialer kan punktbelastninger beskadige pladen, f. eks. hvis en saltbøsse falder ned fra krydderihylden og rammer uheldigt.

Bemærk! En revnet overplade må aldrig anvendes.

Placer aldrig vådt kogegrej på glaskeramikpladen. Vær sikker på at der ikke er sand, sukker, salt eller lignende på kogegrejet. Sand giver ridser, sukker og salt kan ødelægge glaskeramikpladen.

Gør det til en god vane altid at aftørre kogegrejet før det sættes på pladen.

Den farvede dekoration på selve glaspladen kan slides og ridses alt efter brugen.

Sådanne ridser og slidmærker dækkes ikke af garantien.

Plast, alu-folie og andet smeltbart materiale samt sukker og mad indeholdende sukker, (gælder også mad med naturligt sukkerindhold uden tilsetning af ekstra sukker), så som marmelade, syltetøj, frugtsaft og lignende, skal ved spild og overkog omgående i varm tilstand fjernes fra glaskeramikpladen. Denne bliver ellers ødelagt i form af afskalninger og små kratere.

Benyt den medfølgende barberblads-skraber. Poler efter med rengøringsmidlet.

Kogegrej som har været i berøring med ovennævnte materialer, skal omhyggeligt rengøres inden disse sættes på glaskeramikpladen.

Fejl på glaskeramikpladen, som kan henføres til ovenstående, dækkes ikke af garantien.

Advarsel!

- Alufolie og plastikbeholdere må ikke anbringes på varme overflader.**
- Overfladen må ikke bruges til opbevaring.**

Ovnen

Rengøring af ovnen

Hver gang ovnen har været i brug, skal den luftes godt ud. Lad derfor lågen stå åben eller i grill-stilling et stykke tid efter brug.

Ved rengøring af ovnen og ovnlågen er det en fordel at tage ovnlåge, det indvendige ovnlågeglas og ovnribberne helt af.

Ovnlåge, indvendig lågeglas, ovnribber, kageplader og brædepande rengøres på almindelig vis med varmt vand tilsat rengøringsmiddel.

Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat flydende Ajax el. lign.

Brug aldrig metalsvampe, renslet, ståluld, skurepulver eller andre ridsende rengøringsmidler.

Det frarådes at bruge de i handelen værende ovnrensemidler på de selvrensende sider, da disse kan nedsætte eller i værste fald ødelægge emaljens renseefekt.

Efterrensning

Overkog og fedtspild skal altid fjernes og altid inden ovnen efterrensnes. Ved efterrensning skal funktionsknappen stilles på symbolet for traditionel overundervarme og stil temperaturknappen på "R". Lad ovnen være tændt med denne indstilling i ca. 1½ time. (Se også side 5).

Ovnens bund er ikke selvrensende. De er her velkommen til at benytte de i handelen værende ovnrensemidler eller blot rengøre som i resten af ovnen.

Når ovnen er ren, monter da alt hvad De evt. har demonteret (låge, indvendig glas og ovnribber). Tænd for ovnen, stil lågen i grill-stilling og varm ovnen igen nem til den er helt tør.

Varmluftsventilatoren

Ventilatoren bør rengøres jævnligt.

Husk! Funktionsknappen og temperaturknappen skal stå på "0".

Tag bagvæggen af ved at fjerne de 2 skruer.

Møtrikken, der holder vingen, har venstre gevind. Hold fast på vingen med hånden. Skru møtrikken af ved at dreje den med uret (højre om).

Aftagning af sprosser "1 - 2"

1. Træk sprossen ud i pilens retning.
2. Løft sprossen op.

Aftagning af indv. lågeglas "3"

3. Drej de 2 messingskruer med en mønt, indtil skruernes lige kant går fri af glasset.

Glassen kan derefter løftes af.

Vigtigt: det indvendige lågeglas skal altid sidde i lågen, når ovnen er i brug.

Glassen er hærdet og tåler ikke stød og slag samt ridsende rengøringsmidler, sådanne påvirkninger kan medføre at glasset springer øjeblikkeligt eller ved mindre påvirkning senere. Håndtér derfor glasset varsomt.

Stille låge i grill-stilling "4"

4. Luk ovnlågen helt op. Løft de 2 stoppaler (en i hver side). Luk lågen til stoppalerne går imod ovnrammen.

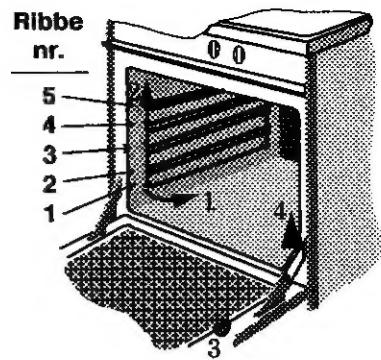
Aftagning af låge "4"

Stil lågen i grill-stilling.

Tag fat i lågen i begge sider.

Træk lågen op mod Dem selv.

Vigtigt: lågen skal stå i grill-stilling, ellers ødelægges hængslerne.

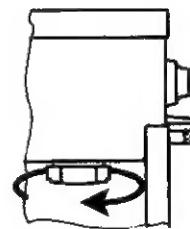


Vigtigt: brædepande og kageplade skal placeres mellem de to bæreribber, så de ikke slår sig i ovnrummet.

Ovnlampe

Advarsel! Apparatet skal frakobles forsyningen, før pæren udskiftes. Skiftning af pæren foretages ved, først at skru af lampeglas og derefter pæren af.

Kun originale pærer må anvendes.
Bestillings nr. ved hvidevarerforhandlere:
Nr. 23.6980.

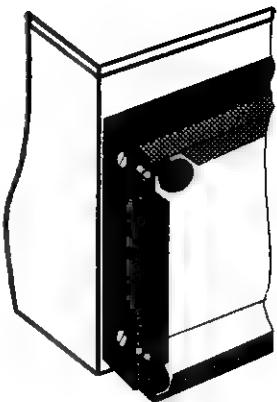


Både
lampeglas og
pære skrues
af ved at dreje
i pilens
retning.

MONTERING

Justering af højde

Komfuret kan reguleres i højden.
Højden kan reguleres fra 85 cm til ca.
91 cm.
I komfurets indvendige sokkel findes 4
sæt huller af hver 5 huller. Hvert hul gi-
ver mulighed for at regulere højden til
85 - 86,5 - 87,5 - 88,5 og 91 cm.
Komfuret leveres i laveste højde 85 cm.



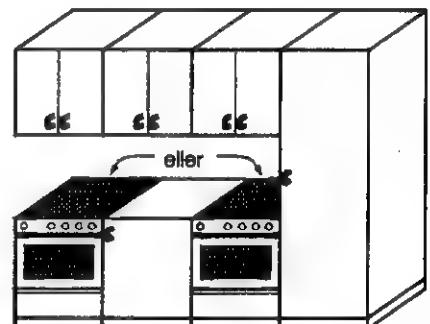
Sådan gør de.

Læg komfuret ned med forsiden opad.
Skru de 4 skruer ud to i hver side af
soklen. Træk den indvendige del af so-
klen ud passende til det valgte sæt hul-
ler. Skru skruerne i de nye huller.
Finjustering foretages sammen med op-
retning.

Såfremt ønsket højdejustering ikke kan
opnås med komfurets egen sokkel og
derfor, eller af anden årsag, anbringes
på en anden form for sokkel, skal denne
anden sokkel være så bred/dyb, at kom-
furets hjul og justerfødder er placeret
sikkert indenfor kanten af denne.

Placering af komfur i køkken

Ved indbygning må komfuret placeres
direkte op mod et højt køkkenskab.



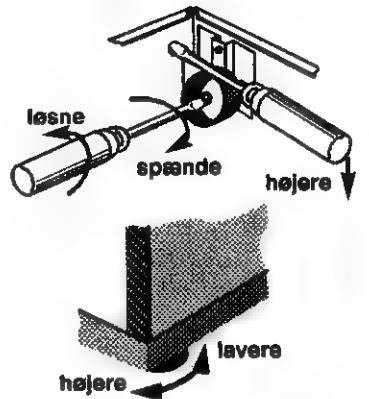
Opretning

Komfuret oprettes med vaterpas.
Anbring vaterpasset på overpladens
kanter (forkant, sidekanter, bagkant).
Opretningen foretages med komfurets
hjul og med komfurets justerfødder.



Hjul/justerfødder

Hjulene findes i den bagerste del af soklen.
Højdeindstilling med hjulene foretages
som vist, når komfuret er vippet lidt bagover.
Finjustering og opretning foretages med
justerfødderne, som er placeret foran
under soklen.

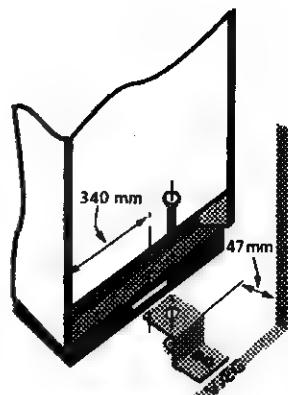


Tippesikring (skal altid monteres)

Tippesikringen skal forhindre, at komfuret kan tippe forover.

Skru det vedlagte vinkelbeslag fast i gulvet som vist. Skuffen tages ud og komfuret skubbes på plads.

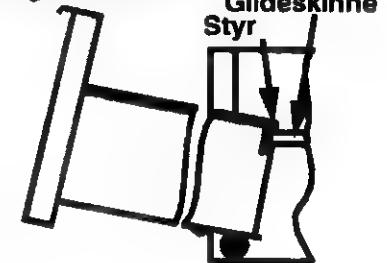
Den medfølgende skrue SKAL monteres, for at komfuret ikke utilsigtet kan trækkes frem og derved tippe forover.



Aftagning af skuffe

Træk skuffen helt ud til stop.
Løft skuffen skræt opad. Træk skuffen helt af.

Magasinskuffe



Indsætning af skuffe

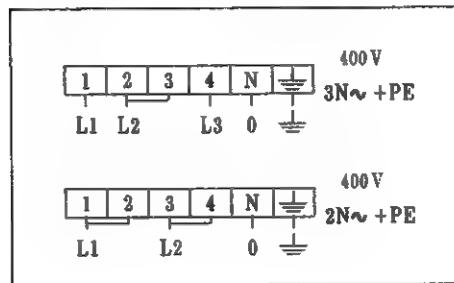
Hold skuffen skræt som vist på skitsen.
Placer skuffens styr på glideskinnen.
Skub skuffen i.

INSTALLATION

El-installation

Tilslutning

Bagsiden fjernes. Komfuret tilsluttes i henhold til diagrammet.
Et tilsvarende diagram findes på komfurets bagplade.
El-installationen må kun foretages af en autoriseret faguddannet elektriker.
El-installationen skal udføres efter gældende regler anført i stærkstrømsreglementet.



Installationen skal overholde evt. specielle krav fastsat af det stedlige forsyningsselskab.

Komfuret skal tilsluttes via en ekstern afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm.

Fabriksgarantien bortfalder ved forkert tilslutning, og hvis der er foretaget ændringer i komfurets elektriske/mekaniske dele.

Tilslutningseffekt max.: 9.7 kW

Ledningstype: Min 1,5 mm² HO5 VV-F.

Tilslutningseffekt til stikkontakt: max. 2,2 kW.

Watt-effekt

Kogezoner:

14,5 cm	1200 W
18 cm	1700 W
14,5/21 cm	1000/2100 W

TIPS TIL MADLAVNINGEN

Stegetips

Oksekød. Culottestegen: Grillsteg evt. de sidste minutter, hvis fedtet ikke er gyldent.

Lammesteg med ben: Steges 15 - 20 minutter længere end angivet i skemaet.

Fleeskesteg med svær: Rids sværen med ca. $\frac{1}{2}$ cm mellemrum helt ned til kødet. Forkog sværen 20 minutter i $1\frac{1}{2}$ cm vand i et ovnfast fad ved 225°C . Hæld vandet fra, vend stegen, med sværen opad, drys med salt (saet evt. stegetermometer i stegen) og brun kødet ved samme temperatur 225°C i 30 - 40 minutter. Færdigsteg stegen ved 160°C . Efterbrun evt. sværen under grill (evt. intervalgrill $250/300^{\circ}\text{C}$) i 10 - 20 min.

Hold øje med komfuret, når De anvender grill, det går lynhurtigt.

Stegning med vand i brædepanden vil give dampudvikling ved ovnlågen og dermed kondensvand.

Ved at anvende den her nævnte fremgangsmåde, får De en saftig steg, med mindst mulig kødsvind og med mindst mulig efterfølgende rengøring af ovnen.

På baggrund af den øgede bakteriologiske viden, må det anbefales at stegte hele kødstykker til en centrumtemperatur på 65°C , derefter skal kødet hvile i 15 - 20 min. - indpakket. De 15 minutters hviletid giver en temperaturstigning i kødet på ca. 5°C .

Hakket kød, mindre kødstykker, rullesteg o. lign. bør altid gennemsteges.

Disse retningslinier gælder for alle kødtyper (dyrearter).

Vejledende skema til stegning

Husk! Ved brug af varmluft ovn skal temperaturen sættes $20 - 30^{\circ}\text{C}$ lavere end ved traditionel ovn.

Kødsort	Stegningsgrad	Kødtemperatur °C	Stegetid pr. kg. kød *	Temperaturknappens indstilling ved opvarmning med VARM LUFT	Temperaturknappens indstilling ved opvarmning med TRAD. OVERUNDERVARME
Oksekød:					
Filet	Let rosa	62 - 65	45 - 60 min		
Culotte	Let rosa	62 - 65	50 - 60 min	150	180
Gammeldags oksesteg	gennemstegt	70 - 75	$1\frac{1}{2}$ - 2 timer		
Kalvekød:					
Kalvefilet	Let rosa	65 - 70	50 - 60	150	180
Nyresteg		65 - 70	$1 - 1\frac{1}{2}$ time		
Lammekød:					
Kølle / bov / ryg	Let rosa	65 - 70	50 - 60 min	150	180
Svinekød:					
Kam uden svær		65 - 70		140	160
Skinke		65 - 70		140	160
Culotte 650 - 750 g.		65 - 70	$1 - 1\frac{1}{2}$ time	140	160
Kam m/svær		65 - 70		200 / 150	225 / 160
Ribbensteg u/svær				180	180
Ribbensteg m/svær				200 / 150	225 / 160

* Der beregnes ca. 1 time ekstra ved optøning af frosset kød.

Grillstegning

Grillelementet opvarmes til det er rødglødende, før De sætter retten i ovnen. **Brædepanden**, der anvendes til opsamling af fedtstof, beklædes med alu-folie og sættes i ovnen på nederste ribbe. **De ting der skal grilles lægges på grillristen**, som sættes i ovnen efter nedenstående skemaet. Ovnågen skal stå i grillstilling.

Indstilling

Funktionsknappen stilles på  . Temperaturknappen stilles i henhold til skemaet. De kan grille mere skånsomt ved at stille temperaturen lidt lavere end anført i skemaet. **OBS!** Grilltiden bliver længere. Hold øje med komfuret, når De anvender grill, det går lynhurtigt.

Retter	Ribbe*	Temp. °C	Grilltid i min.
Svinekotelet	2 - 3	300	1. side 7 - 9 2. side 4 - 6
Lammekotelet	3 - 4	300	5 7 - 10
T-bone steak 2 - 4 cm.	2 - 3	300	7 - 10 6 - 8
Parteret kylling	1 - 2	300	10 - 12 5 - 7
Grill-pølser	2 - 3	300	3 - 4 1 - 2
Revelsben (forkoges evt. 20 min.)	2 - 3	250	30 - 40
Ristning af brød	3 - 4	300	2 1
Fisk (torsk eller laks)	3	300	10 5

Interval grill

Indstilling

Funktionsknappen stilles på  . Temperaturknappen stilles i henhold til skemaet. Ovnågen skal være lukket.

Retter	Ribbe*	Temp. °C	Grilltid i min.
Parteret kylling	1	180 - 200	50 - 60
Ribbensteg	1	180 - 200	60 - 90
Gratinerede retter	2 - 3	180 - 200	10 - 25

* Nummerering af ovnribber se side 10.

Middagsretter i ovn

Retter	Tid i minutter	Opvarmning med VARMELUFT			Opvarmning med TRAD. OVER- UNDERVARME		
		Bage- pladernes placering RIBBE NR.*	Tempe- ratur- knappens indstilling	Bage- pladens ratur- placering RIBBE NR.*	Tempe- ratur- knappens indstilling		
Kogning af fisk i ovn	ca. 60	1 og 4	180	1 - 2	160 - 170		
Ovnstegt fisk	ca. 30 - 40	1 og 4	180	1 - 2	180 - 200		
Farsbrød	ca. 40 - 60	1 og 4	170	1 - 2	175 - 200		
Gratin	ca. 50 - 70	1 og 4	180 - 170	1 - 2	180 - 200		
Leverpostej	ca. 60	1 og 4	160 - 170	1 - 2	180 - 200		

Bagning

Når der bages i varmluftovn, skal temperaturen sættes 20 - 30°C lavere end ved bagning i traditionel ovn. Ovnen kan fyldes op med forskelligt bagværk, temperaturen sættes på gen-

nemsnitstemperatur for bagværket.
1 plade i ovnen, brug traditionel over- undervarme.
2 plader i oven, brug varmluft.

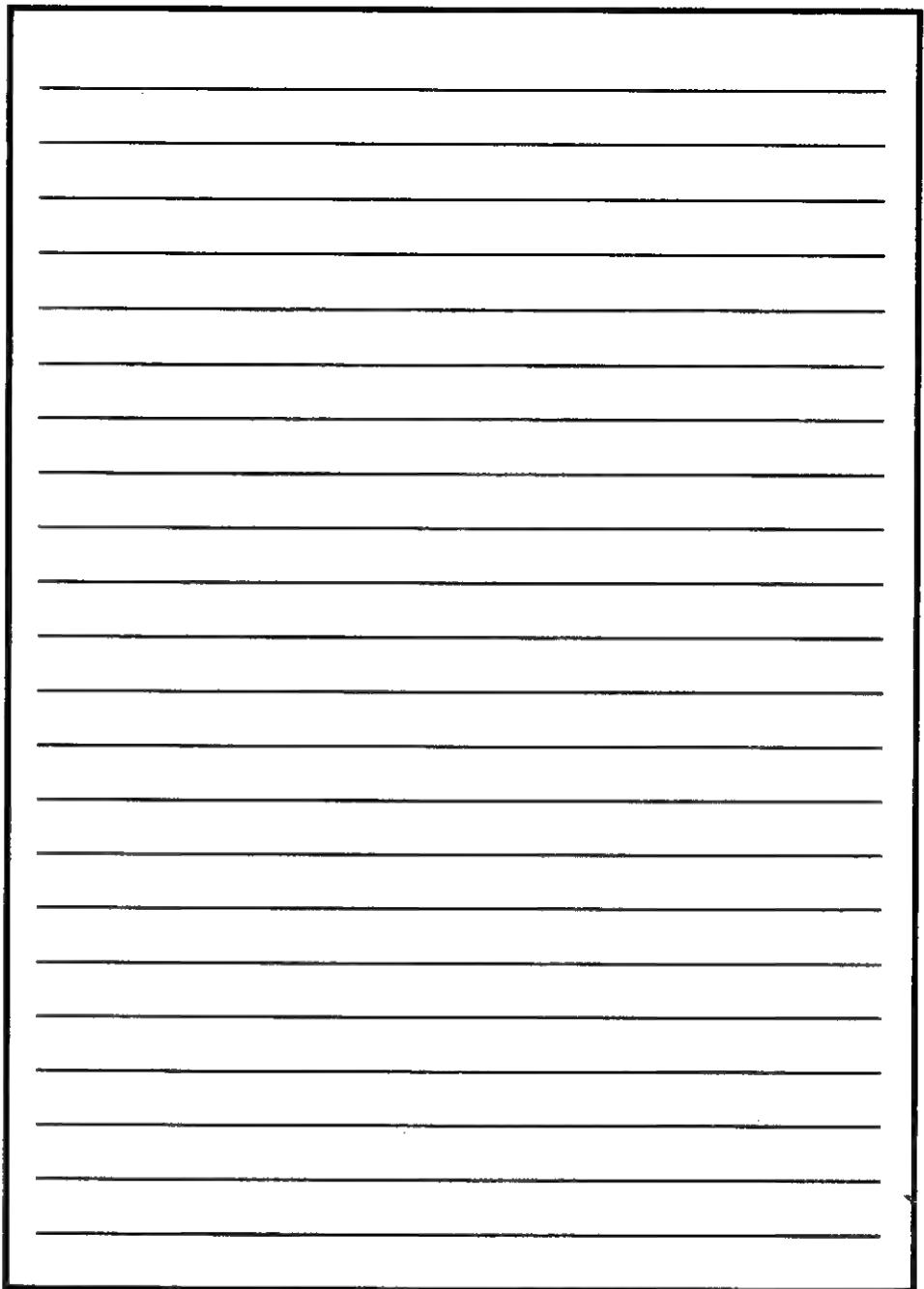
Bagværk	Bagetid i minutter	Opvarmning med VARMELUFT			Opvarmning med TRAD. OVER- UNDERVARME		
		Bage- pladernes placering RIBBE NR.*	Tempe- ratur- knappens indstilling	Bage- pladens ratur- placering RIBBE NR.*	Tempe- ratur- knappens indstilling		
Franskbrød	30 - 40	2 og 4	180	1	200 - 225		
Groft brød	50 - 60	2 og 4	170	1	180 - 200		
Boller	10 - 15	2 og 4	170 - 180	3	200 - 225		
Flutes	15 - 20	2 og 4	170 - 180	3	200 - 225		
Brædepandekage	30 - 40	2 og 4	160 - 170	2	175 - 180		
Formkager	50 - 60	2 og 4	160 - 170	2	175 - 200		
Roulade	5 - 8	2 og 4	170 - 180	3	200 - 225		
Smákager	6 - 15	2 og 4	160 - 180	3	175 - 200		
Tærter	25 - 40	2 og 4	170 - 180	3	200 - 225		
Pizza	30 - 40	2 og 4	170 - 200	3	200 - 225		

* Nummerering af ovnribber se side 10.

Alle skemaer under afsnittet "Tips til madlavningen" er vejledende. For at opnå et perfekt resultat er Deres erfaring nødvendig.

EGNE NOTATER

EGNE NOTATER



A large rectangular area representing a sheet of lined paper. The paper is ruled with horizontal lines spaced evenly down its length. The entire sheet is enclosed within a thick black border.

VIGTIGT AT VIDE

Læs brugs- og installationsanvisningens råd, anvisninger og sikkerhedstekster omhyggeligt, inden De tager Deres nye komfur i brug.

Alle, der benytter komfuret, skal have godt kendskab til, hvordan komfuret skal bruges og dets sikkerhedsdetaljer. Gem brugs- og installationsanvisningen, så at De har adgang til den, hvis De kommer i tvivl om noget. Den skal desuden følge med komfuret, hvis det sælges eller foræres væk.

- Sørg for at kablet ikke kommer i klemme, når komfuret flyttes, fx. ved installation og ved rengøring bag komfuret.
- Kontroller at sikkerhedstilbehør, tip-pesikring og grydeskærm (ekstra tilbehør) er monteret korrekt efter vo-re anvisninger, samt at børnesikringen fungerer. Dette er specielt vigtigt, hvis der er børn i huset. Lad al-drig børn røre ved eller lege med knapper og ovnlæger.
- Komfuret er beregnet til almindelig madlavning og bagning i en normal husholdning. Hvis det bruges på an-den måde, er der fare for ulykker.
- Der må kun benyttes gryder og pandør, som er beregnet til glaske-ramiske plader, og til ovnen skal formene være ildfaste.
- Kontroller om bundene er helt pla-ne. Gryder med ujævn bund giver dårlig varmekontakt, og det kan medføre, at overpladen bliver me-get varm.
- Kontroller om der er slukket for komfuret, når det ikke skal bruges. Alle knapper skal stå på nul.
- Gryder og lign. samt komfurets var-mefelter og ovn bliver meget varme ved brug. Berøring kan give for-brændinger. Sørg for at der ikke er børn i nærheden. Tænk på at var-mefelter, gryder og lign. desuden bliver ved med at være varme i et stykke tid efter brug.
- Af hygiejne- og sikkerhedsmæssige grunde skal den glaskeramiske pla-de og ovn holdes rene. Fedtpletter og spildt mad afgiver os ved op-varmning og kan i værste tilfælde medføre brandfare. Læs og følg brugsanvisningens anvisninger samt de anvisninger og eventuelle advarselstekster, der måtte være på rengøringsmidernes emballage.
- Hjælp med at undgå ulykker, når komfuret skal kasseres: Fjern kablet fra stikket i væggen, skær kablet af helt inde ved komfu-ret og sæt ovnlægagens børnesikring ud af funktion.
- En glaskeramisk plade, der er rev-net, må aldrig benyttes. Der kan trænge væske ned på de strømfø-rende dele ved rengøring, eller hvis maden koger over. Bryd spændin-gen til komfuret. Hvis komfuret er tilsluttet strøm via stikkontakt, træk-kes stikket ud (husk at trække i stik-ket, aldrig i kablet). Ellers fjerner man komfurets sikringer i sikrings-skabet.
- Tag kontakt med VOSS Service for reparation.

PRODUKTANSVAR

Vort produktansvar er gældende ifølge "Lov om produktansvar". Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede apparat.

Forbehold

Vort produktansvar gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forhold:

- at apparatets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.
- at apparatet er anvendt til andet formål end beskrevet.
- at de i denne brugs- og installationsanvisning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.
- at en reparation er foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.
- at der er brugt uoriginale reservedele.
- at skaden er forårsaget af transportskader, som måtte være opstået ved senere transport, f.eks. ved flytning eller videresalg.
- at skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

FØR DE TILKALDER SERVICE

Spørgsmål	Svar
Komfuret virker ikke?	Kontroller HFI-relæ. Kontroller sikringer. (Bemærk: der kan være 3 sikringer).
Ovnen virker ikke?	Kontroller HFI-relæ. Kontroller sikringer.
Ovnen varmer ikke hurtigt nok?	Tænd for ovnen på stilling "200", hvis ovntermostatlampen slukker i løbet af ca. 20 minutter, er ovnen i orden.
Ovnen knirker og knager?	Det er helt normalt og fremkommer, når materialerne opvarmes og afkøles.
Overpladen bliver varm?	Det er normalt, at overpladen bliver varm, ca. 80 °C. Overpladen kan dog blive varmere, såfremt De anvender kogegrej, der ikke har plan bund, eller som ikke passer til kogepladestørrelsen.
Sikringerne springer hele tiden?	Der er evt. for mange el-apparater i brug samtidigt. Er komfuret tilsluttet en 10 amp. sikringsgruppe, er risikoen for overbelastning stor.
Kogesektioner varmer ikke nok?	Kogegrejet skal passe til kogepladestørrelsen. Kontroller at kogegrejet har plan bund, f. eks. ved at holde det mod kanten af køkkenbordet. Bring 1 liter vand i kog. i en gryde med låg. Kogepladen skal indstilles på højeste trin. Koger vandet efter ca. 8 minutter, er kogepladen i orden. Lille zone i dobbeltkredsplader vil være ca. 16 min. om det.
Kogesektionerne tænder og slukker hele tiden?	Det er overhedingssikringer, der tænder og slukker, det er helt normalt og vil ikke påvirke koge/stegeresultatet.
Ovnlys virker ikke?	Kontroller HFI-relæ. Kontroller sikringer.
Ovn bager ujævnt ved brug af varmluft?	Ved bagning med varmluft skal temperaturen sænkes ca. 20-25°C i forhold til traditionel ovn. HUSK! 5 grader ændring ved varmluft betyder meget.

GARANTI

Garantiperiode

1 års garanti fra den dokumenterede dato for køb hos Deres forhandler. Gem deres købsnota.

Garantiens omfang

Når apparatet er købt som fabriksnyt i Danmark afhjælpes fabrikations- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning her i landet.

For Grønland og færøerne gælder særlige bestemmelser.

Såfremt vi skønner det nødvendigt, at apparatet indsendes til værkstedet, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

Garantien omfatter ikke

Afhjælpning af fejl eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives

uhensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, fejl i forsyningsnettets elektriske installationer eller defekte sikringer.

Transportskader

Skulle apparatet have fået en transportskade, skal de omgående rette henvendelse til den forhandler De har købt komfuret af.

Købeloven

Nærværende garanti fratagger Dem ikke Deres adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende overfor den forhandler, hvor apparatet er købt. Henvendelse til os virker samtidig som reklamation overfor forhandleren.

VOSS SERVICE

VOSS Service står til Deres rådighed, men før De tilkaldet den, undersøg da om fejlen evt. ligger et andet sted, f.eks. HFI-relæet eller sikringerne. Læs også afsnittet: "Før De tilkaldet service".

Ved udskiftning af sikringer skal De huske at bruge samme størrelse som de oprindelige. Til fejl og mangler, der ikke dækkes af garantien, kan De selvfølgelig også rekvirere assistance fra VOSS Service, mod at De selv betaler omkostningerne. VOSS Service kan som regel telefonisk oplyse Dem om ca. omkostningerne før besøget.

SERVICE CENTER	BETJENER POSTNUMRENE	TELEFON NR.	FAX NR.
REGION KØBENHAVN Roskildevej 527 2605 Brøndby	1000 - 2799	43 43 74 00	43 43 66 69
REGION NORDSJÆLLAND Vestergade 18 3200 Helsingør	3000 - 3299	48 79 96 96	48 79 96 97
REGION MIDTSJÆLLAND Lundtoftegårdsvæj 99 2800 Lyngby	2800 - 2999 3300 - 4099	42 88 15 88	42 87 20 02
REGION BORNHOLM Baggårdsvæj 3 3790 Hasle	3700 - 3799	56 96 46 58	
REGION VEST-/ SYDSJÆLLAND incl. Lolland / Falster Ågade 2 4700 Næstved	4100 - 4999	55 77 15 88	55 77 40 04
REGION FYN Middelfartvej 129 5200 Odense V	5000 - 5999	66 16 98 98	66 16 60 33
REGION SYDJYLLAND Vejlevej 34 7000 Fredericia	6000 - 6899 7000 - 7399	75 92 98 99	75 92 99 14
REGION ØSTJYLLAND Ny Banegårdsgade 45 8000 Århus C	6900 - 6999 / 7400 - 7499 7500 - 7699 / 7800 - 7899 8000 - 8399 / 8450 - 8499 8520 - 8544 / 8600 - 8899	86 19 16 55	86 19 82 22
REGION DJURSLAND Industrivej 3 8981 Spentrup	8400 - 8444 / 8500 8550 - 8599 / 8900 - 8999	86 47 78 00	86 47 77 05
REGION HIMMERLAND Porsvej 4 9000 Ålborg	9240 / 9500 / 9600 - 9699	98 18 21 00	98 18 21 93
REGION NORDJYLLAND Gugvej 91 9210 Aalborg SØ	7700 - 7799 / 7900 - 7999 9000 - 9230 / 9241 - 9499 9510 - 9599 / 9700 - 9999	98 14 90 22	98 14 93 11